

ВЫШИТЫЕ ОТКРЫТКИ

Дорогие читатели! Сейчас самое время садовых работ. Однако для тех, кто любит заниматься рукоделием и в дачный сезон, мы предлагаем замечательную схему для вышивки. А если у вас еще найдется желание научиться делать открытки в технике флораж, делать цветы в технике валяния или просто вспомнить о видах счетных швов, то приглашаем посетить наши мастер-классы, которые проходят каждую неделю в центре творческого досуга и общения по адресу: Новая Башиловка, д. 16 (м. «Динамо» или «Савеловская»). Вход с левой стороны здания. До встречи!

Подробная информация на сайте www.formularukodeliya.ru, в журнале и по телефону: +7(495)6617588

Схема разработана компанией «Марья Искусница» с помощью мулине FINCA PRESENCIA.

Цвета FINCA

Полный крест в 2 нити:

Symbol	Strands	Финка	Название цвета
	2	1000	Белый
	2	1222	Цвет лимона темный
	2	1325	Абрикосовый темный
	2	4550	Оливковый светлый
	2	4636	Зеленый самый светлый
	2	1128	Желтый самый светлый
	2	1902	Красный
	2	4741	Цвет травы темный
	2	4565	Оливковый темный
	2	1163	Ярко-красный светлый

«Назад иголку» в 1 нить:

Symbol	Strands	Финка	Название цвета
	1	1222	Цвет лимона темный
	1	1128	Желтый самый светлый
	1	4565	Оливковый темный

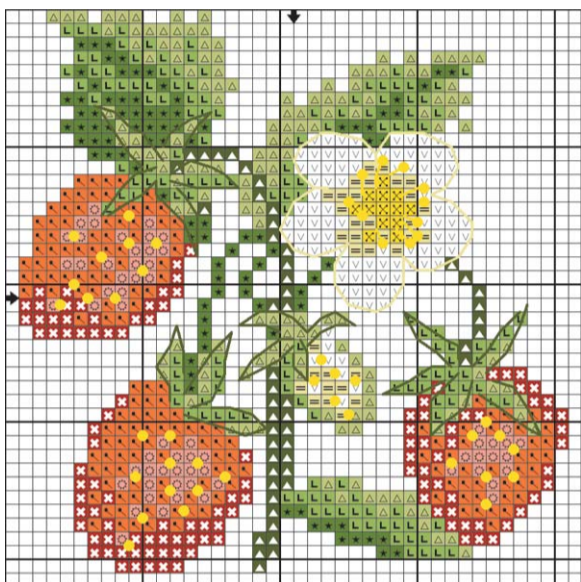
Цветом 1222 французским узелком выполняются тычинки у цветка и семечки у ягод. Цветом 1222 стежком «назад иголку» вышиваются ножки тычинок. Цветом 1128 стежком «назад иголку» выполняются контуры лепестков цветка. Цветом 4565 стежком «назад иголку» выполняются контуры чашелистников.

Схемы цифр, украшенных цветами, всегда пригодятся в хозяйстве вышивальщицы, а опытные мастерицы без труда смогут поменять цветовую гамму!

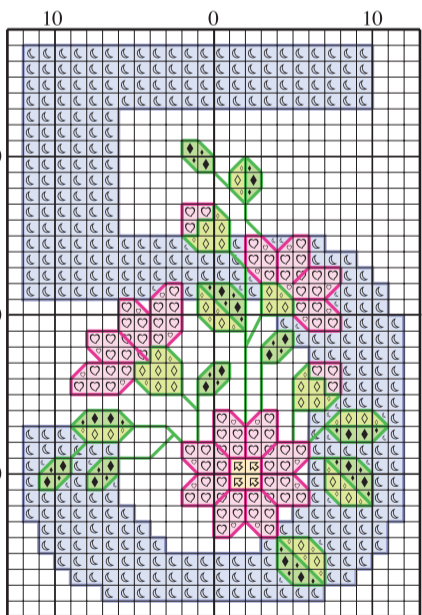
DMC	Velka	Madeira	Finca	ПНК	Цвет	
Стежок крестом, нить в два сложения						
	906	2054	1410	4730	8802	Зеленый
	907	2564	1308	4723	4707	Зеленый св.
	3609	24	0710	2394	1404	Розовый
	3840	1194	0907	3387	8201	Голубой
	3855	1896	2013	7710	5401	Мандариновый
Стежок «назад иголку», нить в одно сложение						
	155	1259	0902	2699	8003	Розово-лиловый
	905	187	1412	4741	-	Сиреневые цветы
	905	187	1412	4741	-	Зеленый темн.
	3805	793	0702	2333	-	Листья, стебли
	3805	793	0702	2333	-	Розовый темн.
	3805	793	0702	2333	-	Розовые цветы
	3839	21	0910	3060	8206	Голубой темн.
						Цифры

Максимальный счет крестиков: 35 (высота) x 26 (ширина).
Площадь рисунка: канва Aida №14 (или канва Evenweave №28) – 6x4,5 см, канва Aida №16 – 5,5x4 см, канва Aida №18 – 5x3,5 см.

Этот дизайн выполнен нитью мулине фирмы DMC.



СЛАДКАЯ ЯГОДА, 40x40 кр. (7x7 см)
Разработчик схемы: О. Куреева



СЛАДКАЯ ЖИЗНЬ БЕЗ САХАРА

Ох, какое же тяжелое испытание для хорошей хозяйки — отказаться хотя бы от ложечки сваренного собственными ручками варенья! Увы, далеко не всегда такую жертву приносят во имя хорошей фигуры, бывают причины отказа от сладкого и пострашнее. Но значит ли это, что нужно обязательно отказаться от домашних компотов-варений? Давно разработаны способы консервирования фруктов и ягод без сахара.

Кислые плоды (вишня, крыжовник, смородина) и сорта яблок можно заготовить в виде компота. Способ очень прост: промытые плоды укладывают в стерильные банки, заливают кипятком, выдерживают под крышкой 10 мин., сливают, вновь кипятят, заливают и так повторяют трижды. В конце консервирования закрывают герметично.

Сладкие фрукты и ягоды (землянику, малину, чернику, абрикос, грушу, персик) также трижды заливают кипятком, как описано выше. При последней заливке добавляют немного лимонной кислоты и обязательно пастеризуют в кипящей воде: литровую банку с фруктами — 30 мин., с ягодами — 15 мин. Закатанные банки с компотом до остывания укутывают одеялом.

Хорош и другой способ приготовления натурального варенья из ягод. Тщательно перебранные и промытые плоды обсушивают на полотенце, плотно укладывают в чистую сухую банку, периодически встряхивая. Заполненную емкость ставят в большую кастрюлю с кипящей водой. Ягоды будут вариться в собственном соку, и, когда осядут, добавляют новые плоды, но не свежие, а из такой же проходящей пастеризацию банки. Полные емкости прикрывают крышками и пастеризуют еще 1 час, затем их закатывают, переворачивают и дают остыть.

Можно заготовить пюре без сахара: плоды тушат в небольшом количестве воды или пекут в духовке. В горячем виде их протирают через сито, пастеризуют 20-30 мин. и закатывают.

В качестве консерванта также можно использовать соки клюквы и брусники, содержащие бензойную кислоту, поэтому варенья и компоты, приготовленные без сахара, хорошо хранятся.

Ягоды и фрукты, заготовленные подобным способом, можно использовать в качестве десер-

та, начинки для пирогов, в соусах, гарнирах или для приготовления мясных и рыбных блюд. При этом заготовки без сахара не теряют полезные вещества и витамины и безопасны даже для больных диабетом.

СОВЕУЕМ ПРИГОТОВИТЬ

Компот из груш или яблок

Зрелые плоды тщательно промыть, обсушить, разрезать на четвертинки, удалив семенную камеру. Залить кипящей подкисленной водой (на 1 л четверть ч. ложки лимонной кислоты) и варить 10 мин. на слабом огне. Затем сложить в стерильные банки и залить горячей водой, в которой варились плоды. Литровые банки пастеризовать 30 мин., закатать и охладить под одеялом.

Слива в собственном соку

Промытые плоды разрезать на половинки, удалить косточки, плотно сложить в банки и поставить пастеризовать на 20 мин. в кипящей воде. При «усадке» в банки добавляют плоды, которые берут из другой банки, которая пастеризуется одновременно. После заполнения банки пастеризуют еще 10 мин., закатывают и дают остыть под одеялом. Таким способом можно заготовить вишню без косточек.

Повидло из слив

Очень спелые сливы промыть, крестообразно надрезать кожуру и снять ее после минутной бланшировки в кипятке. Подготовленные сливы разделить на половинки, удалить косточки и варить на слабом огне под крышкой до появления сока. Затем крышку снять и варить примерно 1 час, помешивая, и оставить выстояться на 6-8 час. Процесс варки-остывания повторять трижды. Готовое повидло должно быть густым и легко отставать от стенок, его раскладывают по банкам в горячем виде и дают поверхности подсохнуть. Затем банки обвязывают пергаментом, хранят в прохладном месте.

Н. БРАГИНА

«ШКОЛА САДОВОДОВ АНДРЕЯ ТУМАНОВА»

Московский союз садоводов совместно с газетой «Ваши 6 соток» приглашают всех желающих на агрономические занятия.

Занятия проводятся 1 раз в неделю в Московском союзе садоводов по адресу: Волжский бульвар, д. 13.

Для начинающих садоводов – по вторникам, для «продвинутых» садоводов – по четвергам.

Занятия ведут опытные садоводы, авторы газеты «Ваши 6 соток».

Запись и справки по телефону: (495) 505-08-27.

Начало занятий по мере набора группы.

